MasterChef

GAIN DE PRODUCTIVITÉ
Combien de temps par semaine passez-vous à préparer vos crèmes, vos mousses, vos glaces ? Retrouvez du temps et libérez votre équipe des tâches répétitives.
Pendant que MasterChef exécute, utilisez votre savoir-faire pour peaufiner la qualité de vos produits.

SIMPLICITÉ D'UTILISATION
Vous sélectionnez votre recette, MasterChef la réalise rigoureusement. Que peut-on imaginer de plus simple?

LA CONSTANCE DANS L'EXCELLENCE
Grâce à la mémorisation des recettes, MasterChef vous permet d'offrir quotidiennement l'excellence à vos clients.

VOTRE TALENT S'EXPRIME A TRAVERS VOS RECETTES.
Si tous les gâteaux avaient le même goût, pourquoi viendrait-on chez vous plus qu'ailleurs? Vos recettes font la différence. MasterChef les restitue fidèlement et invariablement jour après jour pour la plus grande satisfaction de vos clients.

LE JUSTE INVESTISSEMENT
On n'achète pas une machine pour se faire plaisir ! Pour être rentable, un investissement doit être correctement dimensionné et répondre à vos besoins quotidiens. Mieux vaut une machine simple et fiable qui correspond à 80% de vos besoins en production, plutôt qu'un outil ultra-sophistiqué dont vous n'utiliserez que 10% des capacités.

HYGIÈNE
L'hygiène est au coeur des préoccupations de vos clients. Ne prenez aucun risque dans ce domaine. MasterChef pasteurise ou cuit, puis refroidit dans la même cuve. Tout risque de développement bactérien est ainsi éliminé.

NETTOYAGE AISÉ ET RAPIDE
Grâce à sa construction monobloc (sans soudure et sans joint), aux accessoires qui se démontent en un clin d'œil et passent en machine.

UN MASTERCHEF, POUR QUI ?
Votre équipe tourne déjà au maximum de ses capacités. Vous avez besoin d'outils performants MasterChef est pour vous.

Cuit - Refroidit
émulsionne - Pasteurise - Turbine
et met au point le chocolat

Démonstration vidéo sur www.mono-france.com

CUISSON / REFROIDISSEMENT
- Crème pâtissière - Crème citron
- Crème anglaise - Crème brulée
- sauce béchamel - sauce à pizza...

CUISSON HAUTE TEMPERATURE
- Pâte de fruit - Confiture
- Glaçage...

EMULSIONNE
- Mousseline - Crème au beurre
- Pâte à bombe - Guimauve....

PASTEURISE ET TURBINE
- Glaces et sorbets...

MISE AU POINT DU CHOCOLAT

MASTERCHEF S'ADAPTE À TOUTES VOS RECETTES

MasterChef

Cuit Pasteurise
Refroidit et Turbine

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MASTERCHEF	MASTERCHEF S
Capacité de cuve	12 L.	20 L.
Quantité min/max de crème pâtissière (en litres de lait)	2 - 8 L.	3 - 14 L.
Temps / cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage)	35 min.	35 min.
Quantité min/max par cycle de mix liquide (glace)	3 - 7 L.	5 - 12 L.
Temps / cycle (pasteurisation + turbinage)	35 min.	35 min.
Puissance compresseur	3 kW	3,7 kW
Puissance moteur agitateur	2,2 kW	4 kW
Nombre de vitesses	7	7
Refroidissement	Eau	Eau
Dimensions (mm)	L=505 x P=700 x H=1180	L=550 x P=740 x H=1290
Poids net	200 kg	250 kg

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Ott-Freezer se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Libérez vos équipes des tâches répétitives

Distribué par :

MONO FRANCE

MONO-France
5, rue Gustave Madiot
Z.A. Les Bordes
91921 Bondoufle Cedex
Tél.: 01 60 86 50 81 - Fax : 01 60 86 63 65
www.mono-france.com